



RECOMMANDATIONS ETAT DES LIEUX SALLE POLYVALENTE DE DAMPIERRE

Rendez-vous généralement le Vendredi à 10 heures précédant la location du Week-end

A partir de la remise des clés de la porte d'entrée principale, la responsabilité revient au locataire de la salle des fêtes. Le responsable est identifié lors de la signature du contrat.

→ Entrée

Dans l'entrée, se trouve le bar où vous pouvez faire un peu de vaisselle (verres). Le réfrigérateur est branché en permanence. Merci de le laisser branché à votre départ, **sans oublier de le nettoyer.**

A gauche du bar, le convecteur électrique peut être mis en service, **pensez à l'éteindre à votre départ, après la manifestation.**



Au dessus du réfrigérateur, il y a le système d'alarme; A priori, il n'est pas à utiliser. Le fonctionnement est expliqué dans le livret qui vous a été remis (feuille à signer à la fin de l'état des lieux)

En face du bar, il y a 3 porte-manteaux sur roulettes. Evitez toutefois d'y laisser des objets de valeurs (sacs à mains, blousons, fourrures..) qui peuvent être accessibles par des personnes extérieures.

→ Régie



C'est l'endroit où se trouve l'accès au chauffage à l'éclairage et au téléphone d'urgence pour l'ensemble de la salle. Pour des raisons de sécurité, il est interdit aux enfants de venir y jouer. Limitez au maximum l'accès à des personnes extérieures, ce système électrique complexe est entièrement sous votre responsabilité.

Système de chauffage:

A gauche, sur le tableau, il est marqué « chauffage »

Seuls 4 boutons vous concernent pour allumer le chauffage. Le chauffage sera allumé lors de l'état des lieux, et vous n'aurez qu'à régler les thermostats: un se trouve à droite dans la grande salle, l'autre se trouve également à droite dans la petite salle

Les 4 boutons à lever pour être en position marche (position basse = arrêt) sont:



- Sur la partie gauche de l'armoire électrique, 1^{ère} rangée du dessus à droite, (noté en dessous), plafond chauffant petite salle.

- ➔ En dessous 2^{ème} rangée, 2 boutons à soulever, il est noté en dessous, plafond chauffant grande salle
- ➔ En 3^{ème} ligne, il est noté en dessous plafond chauffant bar.

Soyez vigilant, pour ne pas gaspiller du chauffage inutilement.

Eclairage



Tableau à gauche de la porte de la régie (utilisation très simple).

Surtout Ne pas toucher les boutons de l'armoire centrale, tout étant centralisé sur ce petit tableau.

Il suffit de soulever le cache en plastique transparent et d'appuyer sur les boutons numérotés au dessus et qui correspondent à vos besoins pour

l'utilisation de la salle.

1	Structure 1 grande salle
2	Structure 2 grande salle
3	Structure 3 grande salle
4	Structure 4 grande salle
5	Spot 1 grande salle
6	Spot 2 grande salle
7	Rail 1 spot scène
8	Bandeau grande salle
9	SAS d'entrée
10	Petite salle
11	Petite salle
12	Eclairage extérieur arrière bouton + cellule
13	Eclairage extérieur avant bouton + cellule
14	Eclairage hall



Un voyant lumineux s'allume chaque fois que vous commandez un bouton

Si la location est en journée, il n'est pas nécessaire d'allumer les touches 12 et 13 (éclairage extérieur à droite de l'escalier, l'autre à l'arrière). Point important: **le téléphone**. Il permet d'appeler uniquement quelques numéros de proximité, uniquement fixes, (pas les portables). Il est destiné uniquement à appeler des numéros d'urgences. Un tableau avec quelques numéros à appeler dans l'urgence est d'ailleurs fixé au mur à côté du téléphone.

➔ Toilettes

A gauche les toilettes dames avec au fond un WC pour personnes handicapées et 2 toilettes normales.

A droite les toilettes hommes avec 3 urinoirs et 2 WC normaux.

Il n'est pas toujours nécessaire d'ouvrir les 2 toilettes, ce qui vous évitera un nettoyage trop important.



Dans chaque partie toilettes 2 éviers, un distributeur de papiers et sa poubelle en dessous ainsi qu'un distributeur de produit antiseptique. **Point très important:** Les toilettes doivent être rendues parfaitement propres avec toutes les poubelles vidées et les miroirs parfaitement nettoyés. C'est **un point sensible** de l'état des lieux lors de la remise des clés.

En cas de non respect, les toilettes seront à nettoyer de nouveau, si besoin par une société extérieure et au frais du locataire.

Pensez à bien refermer les fenêtres en pointe lorsque vous quittez la salle.



→ Cuisine (*voir également état des lieux, pour inventaire verres et vaisselle*)



Une **gazinière** avec four est disponible, identique à une gazinière ménagère, mais plus grosse. Elle fonctionne au gaz de ville (alimentation par tuyau jaune, selon les normes. Important : lorsque la vanne est en position horizontale, l'alimentation en gaz est fermée, lorsqu'elle est verticale (parallèle au tuyau jaune) la gazinière est prête à fonctionner. Pour allumer les brûleurs, il suffit d'une allumette ou briquet ou avec le système Piezzo en bas à droite.



Au dessus de la gazinière, Il y a une **hotte aspirante** qui fonctionne en 1, 2 ou 3.

Au dessus de cette gazinière sont pendues une **grosse louche** et une **grosse écumoire**.

Il y a là dans le coin, un gros **évier** avec un **filtre** et un **bouchon** en inox. Au dessus de cet évier sont suspendues **4 casseroles**. Sous l'évier, **2 gros faitouts** aluminium, avec **2 couvercles** (trop grands par rapport à la taille des faitouts)



Au milieu de la cuisine, un **meuble chauffe-plats**. Utilisation simple : un bouton pour la température, un autre pour la puissance 1, 2, ou 3.

Très important: lors de son utilisation, il doit toujours y avoir à l'intérieur un **bol rempli d'eau**.

Partie vaisselle (il est important, afin de s'y repérer de respecter le rangement) :

→ A gauche de la porte d'entrée, l'**armoire inox**, est destinée au rangement des **verres**.

- D'un côté **8 caisses en plastique grises**, avec 24 verres ballon 14 cl dans chaque caisse, soit **192 verres ballon** en tout;
- De l'autre côté **8 caisses en plastique rouges**, avec 24 verres ballon de 19 cl chacune, soit **192 verres en tout**;

→ A gauche, sous la fenêtre, un **grand meuble bas inox** destiné au rangement de la vaisselle suivante :

- **10 pots** en terre (couleur noisette)
- **10 pots** en verre
- **10 plateaux** de service
- **20 cendriers**
- Quelques présentoirs **sel-poivre**
- Une grosse **planche à découper** en bois
- Une **petite planche à découper** en plastique blanc
- **20 corbeilles à pain** inox
- **20 plats ovales** et plats inox
- **20 plats ovales** et creux inox
- **15 légumiers** inox
- **20 gros saladiers** en verre

→ Sur le meuble inox:

- 1 caisse plastique transparente avec couvercle de **200 fourchettes**
- 1 caisse plastique transparente avec couvercle de **200 couteaux**
- 1 caisse plastique transparente avec couvercle de **200 petites cuillères**
- 1 caisse plastique transparente avec couvercle de **100 cuillères à soupe**
- 1 caisse plastique rouge avec poignée contenant **2 tire-bouchons** et **10 grosses cuillères** inox et **10 grosses fourchettes** inox pour le service;



- 1 caisse plastique rouge avec poignées contenant **20 cuillères** et **20 fourchettes** plastiques transparentes (à utiliser avec les 20 gros saladiers)



- 8 caisses plastiques transparentes avec couvercles : dans chaque caisse 24 tasses à café, soit un total de **192 tasses à café**.

- Il y a également 4 caisses en bois de 2 niveaux chacune pour les flûtes à champagne; Chaque caisse contient 48 flûtes, soit **192 flûtes**.

Le **congélateur**, à brancher si vous en avez besoin.

Il y a dans cette cuisine, également un **chariot roulant** inox très utile pour transporter les plats et desservir



Autre partie de la cuisine :

A gauche, le **lave-vaisselle**; Il est industriel et nettoie correctement la vaisselle en 5 minutes; Les produits de lavage et rinçage sont fournis, ne rien ajouter d'autre.

Mise en marche



- Mettre la vaisselle souillée dans un des deux paniers jaunes, celui avec des alvéoles pour verres et assiettes, l'autre où vous mettez en vrac les couverts sales.
- S'assurer que le filtre et le bouchon sont bien en place.
- Poser dans le lave-vaisselle un des paniers contenant la vaisselle sale et refermer la porte
- Appuyer sur la touche 2 (la 4^{ème} à partir de la droite) : un voyant rouge va s'allumer sur la gauche et l'eau arrive (petit moment d'attente pour chauffage)
- Lorsque le voyant devient vert, le cycle de lavage peut être lancé en appuyant sur la touche 6 (la 6^{ème} à partir de la droite)
- Dès que le cycle de lavage est terminé, retirer le bac avec la vaisselle propre, et placer l'autre bac de vaisselle sale dans la machine.
- Appuyer alors directement sur le bouton «cycle» pour laver les bacs suivants.

Attention : Surtout, ne pas arrêter la machine pendant un cycle !

A droite du lave-vaisselle le **chauffe eau** (NE PAS TOUCHER, IL N'Y A RIEN A MODIFIER)

Une autre **armoie inox** où sont rangées les assiettes, par piles de 25, soit :

- 16 piles de 25 assiettes plates = **400 assiettes plates**
- 8 piles de 25 assiettes à dessert = **200 assiettes à dessert**
- 4 piles de 25 assiettes creuses = **100 assiettes creuses**
- 5 piles de 5 bols soit **25 bols** (il y en a un en plus dans le chauffe-plat)

Dans chacune des 2 pièces de la cuisine, il y un **convecteur électrique**, dont le thermostat doit être ramené à zéro à la fin de son utilisation.

Il y a également dans chacune des deux pièces de la cuisine, au mur, à côté des portes, un **bouton presseur rouge**, qui est une sécurité : ne pas toucher, sauf cas d'urgence .



→ Chambre froide



Fonctionne comme un gros réfrigérateur : il y a 2 boutons en haut à gauche, un pour l'éclairage, l'autre pour la mise en route (soufflerie au démarrage).

**NE PAS FAIRE DE REGLAGE /
LA PROGRAMMATION A DEJA ETE FAITE**

Nettoyer les rayonnages et le sol à l'intérieur après utilisation.



→ Grande salle

Elle est vide il n'y a que le thermostat du chauffage à modifier si besoin.



Sur la scène, il y a les boutons de commande d'éclairage qui vous éviteront de retourner à la régie à chaque modification de lumière.

Il y a également sur la scène 4 gros boîtiers avec plusieurs prises électriques qui permettent une alimentation électrique très facile et sécurisée.

Important: Pensez à bien vérifier la fermeture **de toutes** les portes fenêtres en partant.

Fonctionnement télécommandes des velux (voir mode d'emploi en fin de document).

→ Petite salle

Il y a dans cette pièce 50 tables de 1m20 X 0m80. Chacune étant prévue pour 4 personnes il y a donc possibilité d'installer 200 personnes.

Attention: **ces tables ne doivent pas être repliées**: elles doivent être toutes rangées dans cette petite salle afin qu'à l'état des lieux retour, on puisse pouvoir les compter et voir (important) si le plateau a été correctement nettoyé.

Il y a aussi dans cette petite salle un thermostat mural pour moduler le chauffage si besoin.



→ Local rangement chaises ou réserve N°1

Il y a plus de 200 chaises à remettre en place dans ce local après utilisation et par piles de 10 ou 15 maximum. **Utiliser les diables prévus à cet effet.**

Il y a également, dans ce local, à votre disposition du matériel de nettoyage dont 2 chariots à roulettes avec des seaux ainsi que des balais, balai-brosse, pelle et balayette.



Petit rappel: c'est à vous de fournir les serpillères, les produits de nettoyage, les sacs poubelles ou encore le papier toilette.

Il y a également dans ce local, à votre disposition, une grande échelle qui peut servir à installer des décorations dans la salle (pas de scotch ; enlever petits clous et punaises ; interdit de faire des trous importants dans les murs).

A partir de ce local, vous avez un accès direct à la scène, la porte n'étant jamais fermée à clef.

Il y a également 2 extincteurs dans la grande salle et un dans l'entrée il ne faut pas les décrocher, sauf bien évidemment s'il y a un feu.

→ Informations diverses

- Après votre manifestation et lors du nettoyage, vous devez porter vos sacs poubelles dans les gros containers qui se trouvent à l'entrée du parking de la salle polyvalente. Quand aux verres et bouteilles, ils doivent être déposés dans un container à verre installé devant la déchetterie (à 300m de la salle des fêtes).
- Selon la loi, il est interdit de fumer dans cet espace public. Les fumeurs doivent aller à l'extérieur et mettre leurs mégots dans les cendriers extérieurs prévus à cet effet et surtout ne pas les jeter sur les marches ou dans l'herbe.
- Parking: il y a 2 places réservées aux personnes à mobilité réduite à l'entrée de la salle. Veillez à ce qu'elles soient utilisées par des personnes handicapées, ou à défaut rester libres.
- Attention au bruit surtout l'été quand tout est ouvert, afin d'éviter les problèmes de voisinage. (Foyer logement avec personnes âgées proche). Evitez les klaxons à 5 heures du matin ...

→ Formalités

Il est nécessaire de signer les feuillets d'état des lieux à la remise des clés

Ce chèque ne sera pas encaissé ; il vous sera redonné lors de l'état des lieux « retour », à condition que la salle soit propre et sous réserve de casse ou dégâts mobiliers et immobiliers.

Dans le cas contraire, il sera nécessaire de passer en mairie pour régler ce qui a été détérioré. Dès lors, le secrétariat vous rendra votre chèque de caution.

Vous devez également signer un papier de recommandations de la commission de sécurité indiquant:

- Que vous avez bien pris note des places handicapés qui doivent être utilisées à bon escient.
- Que les ouvertures doivent rester ouvertes en cas d'évacuation rapide, et que vous avez bien pris note de l'emplacement de l'alarme, du téléphone etc. ...

→ Personnes à joindre en cas de soucis urgent

Si vous avez un souci ou constatez un problème, la mairie est ouverte le vendredi tout l'après midi et un samedi sur 2 le matin. N'hésitez pas à le signaler. Au besoin, vous pouvez contacter, sans abus et pour des raisons évidentes:

- Mr le maire téléphone : 06-63-15-39-92
- Adjoints
 - 03-84-71-19-05 ou 06-62-21-44-54
 - 06-58-37-19-84
 - 06-33-70-37-12
 - 06-50-52-31-53
- Secrétariat mairie téléphone : 03-84-71-11-87

→ **Recommandations à la personne qui fait l'état des lieux (municipalité)**

- Bien vérifier:
- Que les 3 portes qui communiquent avec la cuisine soient fermées à clé
- Que les 2 portes qui permettent d'entrer à la salle des associations sont également fermées, ainsi que la réserve n°2 où se trouve du matériel de la commune.
- La salle des associations ne doit en aucun être mise à disposition à la location: matériel des associations (peinture et club des anciens).

→ **IMPORTANT : RAPPEL DES CONSIGNES DE SECURITE**

- Ne pas fermer à clef les différents accès de sortie
- Veillez à respecter les emplacements sur le parking afin de laisser libre les accès (pompiers, ambulances...)
- Limiter les accès aux commandes de l'armoire électrique (personne responsable)
- Respecter la limitation du nombre de personnes en fonction de la manifestation
- Ne pas mettre en place des câblages électriques non sécurisé
- Veillez à l'utilisation du gaz (fermeture vanne)
- Dans tous les cas, laisser les issues de secours accessibles.
- Prendre connaissance de l'emplacement des extincteurs
- Prendre connaissance du fonctionnement de l'alarme
- Prendre connaissance de l'emplacement du téléphone

Voir plan de sécurité ci après




"PLAN DE SECURITE - INCENDIE"

LEGENDE

-  Extincteur portatif
-  Bris de glace
-  Cde de désenfumage
-  Centrale d'alarme
-  Arrêt d'urgence
-  Armoire électrique
-  Coupure gaz
-  Sens d'évacuation
-  Sortie finale

DESAUTEL
PROTECTION INCENDIE

INCENDIE **PREVEZ :**

-  en précisant le lieu exact du sinistre.
-  Attaquez le feu sans prendre de risque, avec l'extincteur approprié le plus proche.
-  En cas de fumée, baissez-vous, l'air frais est près du sol.

ACCIDENT ou malaise **PREVEZ :**




PREVENTION

Intendance de l'alarme :
Ne pas obstruer les voies d'évacuation, issues de secours, accès à un équipement de lutte contre l'incendie.

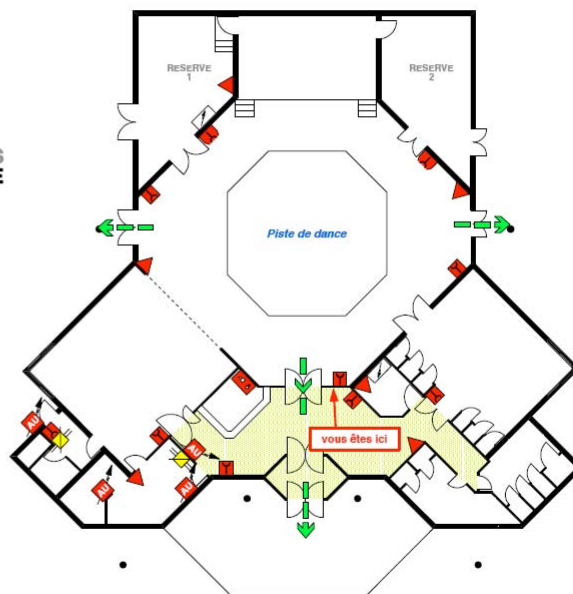
Matériel incendie :
connaître leurs emplacements et leur mode d'emploi.
Ne garer pas votre véhicule devant les bouches d'incendie ou sur les voies d'accès des pompiers.

EVACUATION

A l'audition du signal d'évacuation, ou sur ordre d'un responsable :

-  Dirigez-vous vers l'issue d'évacuation, Ne revenez pas en arrière.
-  Suivez les indications du guide d'évacuation ou des services de secours.
-  Rejoignez la zone de rassemblement.


COMMUNE
DE DAMPIERRE
SALLE DES FETES
39700 DAMPIERRE



EVACUATION NIVEAU 0

N.F.S. 60.303 FEVRIER 2009

RDV lundi 10h pour état des lieux retour
Bonne manifestation

La municipalité de Dampierre

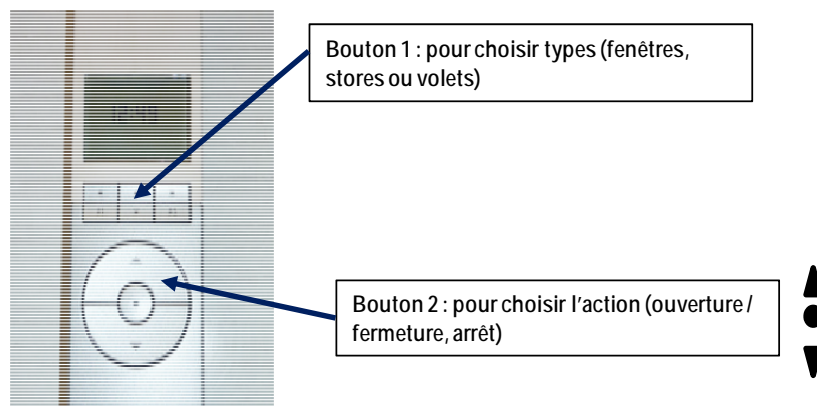
INSTRUCTIONS POUR LA TELECOMMANDE DES VELUX

La salle polyvalente comporte 4 velux.

- 2 peuvent s'ouvrir (fenêtre) et sont équipés de volets
- 2 sont fixes (désenfumage) et sont équipés de stores

Stores et volets peuvent s'ouvrir et se fermer pour assombrir la salle.

Mode d'emploi :



Choisir le type à l'aide du **bouton n°1** (du haut au centre)

Vous pouvez choisir :

- | | |
|---------------------------------------|--|
| - La fenêtre n°1 ou la fenêtre n°2 | Toutes les fenêtres : les 2 en même temps |
| - Volet roulant n°1 Volet roulant n°2 | Tous les volets : les 2 en même temps |
| - Autre store 1 ou Autre store 2 | Tous les autres stores : les 2 en même temps |

Une fois le type choisi, choisir l'action : se servir du **bouton n°2** en dessous pour ouvrir, arrêter (centre) ou refermer fenêtres, volets, ou stores.

Attention

- ➔ Il y a une sécurité en cas de pluie ou de neige. Dans ce cas l'ouverture des fenêtres est impossible.
- ➔ Cette télécommande n'est pas un jeu et doit être réservée aux adultes.
- ➔ La caution demandée pour cette télécommande (50€) est incluse dans la caution générale, versée à la réservation.